



CHILLOUT BY KAUFLAND DAS REZEPTBUCH ZUM STREET FOOD FESTIVAL



Holt euch den guten Geschmack der Burger, Spieße & Co. vom Food Truck nach Hause. Hier sind alle Rezepte von unseren Leckereien für euch – und alles was ihr noch dafür braucht, gibt es natürlich in eurem Kaufland.

Deutschland-Burger

- 600 g Rinder-Hackfleisch
- K-Classic Jodsalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 3 kleine K-Bio Speisezwiebeln
- 1 EL K-Classic Sonnenblumenöl
- 75 ml Bier
- 4 Radieschen
- 1 K-Bio Möhre

- 80 g Rettich
- 1 K-Bio Rispentomate
- einige Blätter von Romana Salatherzen
- 4 EL K-Classic Delikatess Mayonnaise
- 2 Scheiben K-Classic Butterkäse
- 4 Burgerbrötchen à 50 g
- 4-6 TL K-Classic mittelscharfer Senf





Hackfleisch mit Pfeffer und Salz abschmecken und zu Patties formen (ø 10 cm, 2 cm hoch), danach 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, in erhitztem Öl ca. 3 Minuten anbraten, Bier angießen, ca. 6 Minuten einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Radieschen, Möhre und Rettich waschen, putzen und raspeln.

Tomate waschen, Stielansatz entfernen und Tomate in Scheiben schneiden. Salat waschen und trocken tupfen. Gemüseraspel mit Mayonnaise vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Käsescheiben halbieren. Patties aus dem Kühlschrank nehmen von jeder Seite ca. 5-6 Minuten grillen, dabei ca. 30 Sekunden vor Ende der Garzeit Tomate und Käse auflegen.

Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen auf dem Grill rösten.

Brötchenhälften mit Senf bestreichen. Untere Hälften mit Salat, Gemüseraspeln, und Patties belegen, Zwiebeln darauf verteilen und obere Brötchenhälften auflegen.

Pro Portion: 720 kcal **K.:** 31 g **E.:** 36 g **F.:** 49 g

Schwierigkeit: einfach **Zubereitungszeit:** 1 Stunde



Sülkartoffelspieße

Zutaten für 6 Spieße

- 6 kleine Süßkartoffeln à ca. 250 g
- K-Classic Jodsalz
- 500 g weißer Rettich
- 1 rote K-Bio Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Chilischote

- 6 getrocknete Tomaten in Öl
- 3 EL Sojasauce
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL K-Classic Natives Olivenöl extra
- je 1 getrockneter Rosmarin, Thymian, Majoran
- 1/4 Bund glatte Petersilie
- 1 EL Zitronensaft



Süßkartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, pellen, abkühlen lassen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Rettich putzen, waschen, der Länge nach halbieren und in gleich große Stücke schneiden. Paprikaschoten putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und achteln.

Süßkartoffeln, Rettich, Paprika und Zwiebeln abwechselnd auf Spieße stecken. Dabei jeweils mit einem Süßkartoffelstück beginnen und enden.

Für die Marinade Chilischoten waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Beides mit Sojasauce grob pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Öl, Rosmarin, Thymian und Majoran würzen. Spieße mit der Marinade einpinseln und auf dem Grill bei schwacher Hitze von beiden Seiten jeweils 5-10 Minuten grillen. Spieße dabei regelmäßig mit Marinade bepinseln. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Spieße mit der Petersilie bestreuen und mit Zitronensaft beträufelt servieren.

Pro Portion: 351 kcal **K.:** 69 q **E.:** 6 q **F.:** 7 q

Schwierigkeit: einfach

Zubereitungszeit: 50 Minuten





Coleslaw-Burger

- 600 g Rinder-Hackfleisch
- K-Classic Jodsalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 250 g Weißkohl
- 1 K-Bio Möhre
- 1 Bund Petersilie
- 150 g K-Classic Delikatess-Mayonnaise

- 3 EL Kräuteressig
- 2 TL K-Classic Cocktailsauce
- 200 g K-Classic Joghurt
- 1TL Honig
- 1 TL Zitronensaft
- 1TL K-Classic Orangensaft
- 4 Burgerbrötchen





Zubereitung

Hackfleisch mit Pfeffer und Salz abschmecken und zu Patties formen (ø 10 cm, 2 cm hoch), danach ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Coleslaw den Weißkohl putzen, waschen, halbieren, Strunk entfernen und den Kohl in sehr feine Streifen hobeln. Möhren schälen, putzen und grob raspeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Kohl, Möhren und Petersilie mit Mayonnaise und Kräuteressig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cocktailsauce mit Joghurt, Honig und Zitronen- und Orangensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Patties aus dem Kühlschrank nehmen von jeder Seite auf dem Grill 5-6 Minuten grillen.

Die Brötchen aufschneiden und mit den Innenseiten ca. 1 Minute auf den Grill legen. Die Schnittflächen mit Cocktailsauce bestreichen. Auf die untere Brötchenhälften Coleslaw geben. Patties darauflegen. Die Schichtung mit Coleslaw abschließen und die obere Brötchenhälfte auflegen. Nach Wunsch mit Petersilie garniert servieren.

Pro Portion: 810 kcal **K.:** 38 g **E.:** 40 g **F.:** 54 g

Schwierigkeit: einfach **Zubereitungszeit:** 1 Stunde



Schweineschulter in einem Bräter in erhitztem Sonnenblumenöl anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. BBQ Sauce und die Hühnerbrühe in einer Schüssel vermischen, Zucker, Senf, Worchestersauce, Chillipulver, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und verrühren. Die Mischung über das Fleisch geben und den Bräter mit Deckel in den vorgeheizten Backofen schieben. Garzeit 5-6 Stunden bei 120 Grad Ober/-Unterhitze (nach 5 Stunden den ersten Ziehtest machen). Süßkartoffeln waschen und mit Schale ca. 10 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, je 1 Kartoffel in Aluminiumfolie einwickeln und ca. 10 Minuten auf dem Grill garen.

Für die Sour Cream Frischkäse, Saure Sahne, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Lauchzwiebeln waschen, Enden abschneiden und in feine Ringe schneiden. Folie von den Kartoffeln entfernen, mittig einschneiden und leicht aufdrücken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln zerpflücken. Kartoffeln mit Pulled Pork füllen und mit Sour Cream, Lauchzwiebeln, Chili und Petersilie garnieren.

Pro Portion: 815 kcal **K.:** 79 g **E.:** 32 q **F.:** 39 q

Schwierigkeit: mittel

Zubereitungszeit: 6-7 Stunden

Sußkartoffel mit Pulled Pork

- 600 g Schweineschulter oder Schweinenacken
- 4 EL K-Classic Sonnenblumenöl
- 1/2 K-Bio Speisezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g K-Classic BBQ Sauce
- 80 ml K-Classic Hühnerbrühe
- 4 TL K-Bio Rohrohrzucker
- 1 TL K-Classic mittelscharfer Senf
- 1TL Worchestersauce

- 1/2 TL Chilipulver
- 4 Süßkartoffeln
- 100 g K-Classic Frischkäse
- 150 g K-Classic Saure Sahne
- K-Classic Jodsalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 3 Lauchzwiebeln
- 1TL gehackter Chili
- 2 EL gehackte Petersilie



Maiskolden mit Honig-Butter-Marinade

- 80 g K-Classic Deutsche Markenbutter
- 2 TL Honig
- bunter, grob geschroteter Pfeffer
- 4 Stück vorgekochte Maiskolben
- 1/2 TL Salz





Zubereitung

Butter erwärmen und mit Honig verrühren, dann mit Pfeffer würzen. Maiskolben einzeln auf Alufolie legen, mit der Butter bestreichen, die Folie verschließen und auf dem Grill 15-20 Minuten garen. Maiskolben auspacken, salzen und nach Wunsch mit Kräutern garniert servieren.

Pro Portion: 319 kcal **K.:** 34 g **E.:** 5 g **F.:** 19 g

Schwierigkeit: einfach **Zubereitungszeit:** 30 Min.

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Trabeerbowle

Zutaten für 4 Gläser

- 2 K-Bio Bio Zitronen
- 500 g Erdbeeren
- 12 Minzblätter
- 2 EL Erdbeersirup
- 4 EL Holunderblütensirup
- 11 K-Classic kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- Eiswürfel

Zubereitung

Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und mit Zitronen, Minze und Sirups in eine Bowleschüssel geben. Mit eisgekühltem Wasser auffüllen, Eiswürfel zugeben, in Gläser füllen und servieren.

Pro Portion: 127 kcal

K.: 26 g

E.: 2 g

F.: 1 g

Melonen-Bowle

Zutaten für 8 Gläser

- 1 kg kernarme Wassermelone
- 1 kg Honigmelone
- 2 Stück Limetten
- 11 K-Classic kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- 2 EL flüssiger Honig

Zubereitung

Aus dem Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher Kugeln formen und in ein Bowlegefäß geben.

Limetten auspressen und den Saft ebenfalls in das Gefäß geben. Die Melonenbowle mit Mineralwasser aufgießen, nach Belieben mit Honig süßen und Eiswürfel zufügen.

Pro Portion: 136 kcal **K.:** 29 g **E.:** 2 g **F.:** 1 g





Zutaten für 2 Gläser

- 500 g Erdbeeren
- 2 K-Bio Kiwis
- 2 K-Bio Orangen
- 100 ml K-Classic kohlensäurehaltiges Mineralwasser

Zubereitung

Erdbeeren waschen und die Stiele entfernen. Kiwis und Orangen schälen und in grobe Stücke schneiden. Obst in einen Mixer geben, mit Mineralwasser auffüllen und pürieren. Smoothie in Gläser füllen und servieren.

Pro Portion: 184 kcal **K.:** 29 q **E.:** 4 q **F.:** 2 q





Ziwi-Salat-Smoothie

Zutaten für 2 Gläser

- 200 g Feldsalat
- 1 K-Bio Tafelapfel
- 2 K-Bio Kiwi
- 1 Limette
- 2 EL Weizengraspulver

Zubereitung

Feldsalat und Apfel waschen, Kiwis schälen, in grobe Stücke schneiden.

Limette auspressen und zusammen mit dem

Weizengraspulver, Feldsalat und dem Obst in den

Mixer geben. Alles fein mixen und in Gläsern servieren.

Pro Portion: 137 kcal **K.:** 21 g **E.:** 6 g **F.:** 3 g



IMPRESSUM Herausgeber und Zustellung: Kaufland Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstraße 35, 74172 Neckarsulm; Redaktion: verantw. Christoph Schneider E-Mail: info-prospekt@kaufland.de. Unser Unternehmen ist bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006. Druck: ProWachter GmbH, Borsigstraße 4, 74321 Bietigheim-Bissingen

Firma und Anschrift unserer Vertriebsgesellschaften finden Sie unter **kaufland.de** bei der Filialauswahl oder mittels unserer **Service-Nummer 0800 / 15 28 352.** Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen und solange der Vorrat reicht. Alle Artikel ohne Deko. Abbildungen ähnlich. Irrtum vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Weitere Informationen zu Produktsiegeln finden Sie unter **kaufland.de/siegel**. Alle Angebote auch unter **kaufland.de**



Gute Woche.